



**CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX
2014 ROUGE CHÂTEAU CAP DE
FAUGÈRES " LA MOULEYRE "**

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

Note de dégustation :

Belle robe soutenue, de teinte incarnat avec quelques reflets tuilés. Le nez est complexe et très abouti. Il évoque une note dominante de truffe rappelant le bouquet de ses illustres voisins de Pomerol et de St Emilion lorsqu'ils atteignent leur plénitude. Des arômes de fruits compotés et de sous-bois complètent cette partie olfactive très élégante. La bouche est de puissance moyenne. Elle possède une belle charpente avec des tannins présents, fins et soyeux. L'équilibre est parfait et le vin atteint tout doucement son

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Volaille gouteuse (poulette truffée sous la peau). Ris de veau braisés.

Viandes rouges (chateaubriand de bœuf, sauce jus de viande), jeune gibier en saison. Fromages à la truffe (chaource truffé, tartuffo fermier)

Commentaires du sommelier :

Le Château Cap de Faugères appartenait à la famille de Pierre-Bernard Guisez avant d'être racheté par Silvio Denz en avril 2005. Silvio Denz est un entrepreneur suisse, créateur de parfums, propriétaire de Lalique et connaisseur de vins avisé qui met son dynamisme et sa passion au service d'un seul objectif : la qualité des vins. D'autres crus d'excellence font également partie du giron Denz tels que les Grands Crus classés de Saint Emilion Château Faugères et Pèby Faugères ainsi que le Château Lafaurie-Peyraguey 1er Grand Cru Classé de Sauternes. Le Château Cap de Faugères est aujourd'hui considéré parmi les crus remarquables de l'appellation Castillon et sa cuvée haut de gamme « La Mouleyre », l'une des plus recherchée.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

